

# ТІСТОМІСИ СПІРАЛЬНІ

## серії: L/L-R

Спіральні тістоміси Arach Bakery Line: серії L та L-R призначені для інтенсивної експлуатації на масштабних виробництвах та промислових лініях.

Гідравлічна система підйому, автоматичне підняття траверси для швидкої та легкої заміни діжки. Діжка встановлена на посиленому візку, що дозволяє транспортувати великі обсяги тіста безпосередньо до робочих зон. Посилена станина забезпечує стабільність при роботі з максимальною потужністю. Електричний блок та панель керування інтегровані в бічну частину корпусу для зручності оператора. Мінімальний час простою обладнання — поки одна діжка на формуванні, тістоміс вже замішує наступну партію.

підкатна діжка





Електричний блок і панель керування розташовані на бічній стороні і доступні для оператора та працівників сервісу

Захоплення діжі здійснюється гідравлічним гаком завдяки інноваційній системі зчеплення.

Підкатний механізм простий в керуванні навіть при повному завантаженні. А спеціальний датчик спрацьовує автоматично при наближенні діжі до тістоміса.



МОЖНА ДОКУПИТИ:  
ГІДРАВЛІЧНИЙ  
ДІЖЕПЕРЕКИДАЧ Т

Корпус із лакованої сталі з антивібраційними  
нержавіючими ніжками, призначеними для  
фіксації до підлоги. Перекидання здійснюється  
назад: на стіл або у тісторозподілювач, а  
також на будь-яку проміжну висоту.

спростить собі роботу

